



MADAFFALD OG MADSPILD

MADAFFALD OG MADSPILD

HVORFOR ER MADAFFALD OG MADSPILD RELEVANT AT KIGGE NÆRMERE PÅ?

Alle kan være enige om at spild af mad skal undgås. Når vi taler madspild i restaurationsbranchen er der ofte både brugt tid og kræfter på at høste råvaren, vaske den, emballere den, transportere den og tilberede den. Så når mad der kunne være blevet spist ender i skraldespanden, er det helt åbenlyst ikke bare spild af natu-rens ressourcer men også spild af tid og penge.

Ifølge en [ny undersøgelse fra Arla Pro](#) siger 63 procent af danskerne, at det har en betydning for deres valg af restaurant, at stedet gør noget aktivt for at mindske sit madspild.

FAKTABOKS

Madspild og fødevaretab medvirker i høj grad til den klimakrise vi står overfor. At reducere madspild er på top 3 over de løsninger, der vil have den største effekt i forhold til at holde den globale opvarmning under 2 grader.

[I Danmark går 814.000 ton mad årligt til spilde, hvoraf restaurationsbranchen tegner sig for de 42.000 ton.](#)

Globalt spilder vi ca. 1/3 af vores fødevarer, og hvis madspild var et land, ville det være den tredjestørste udleder af CO2 næstefter USA og Kina.

Derfor har madspild et særligt delmål i FN's verdensmål for bæredygtig udvikling, der går på at det globale madspild skal halveres inden 2030.



FAKTABOKS

FORSKEL PÅ MADSPILD OG MADAFFALD

Madaffald er en samlet betegnelse for alt affald, der stammer fra mad. Madaffald kan opdeles i to: madspild og øvrigt madaffald.

Madspild er den del af madaffaldet, som potentielt kunne være blevet spist, men i stedet er blevet smidt ud. Fx resterne på gæsternes tallerkener eller fra buffeten, men også rester fra produktionen og ting der bliver for gamle på varelageret.

Madaffald er de dele af fødevarer, der ikke er egnede til at spise. Fx æggeskaller, bananskræller, avokadosten, kaffegrums og kernehuse.

Organisk affald er en fælles betegnelse for både madaffald og madspild.

Affaldsbekendtgørelsen er klar: alle virksomheder skal sortere madaffald til genanvendelse inden udgangen af 2022. Du skal også kunne dokumentere mængden af madaffaldet. Sorteringen hjælper til at mindske dit madspild, det giver bedre hygiejne i affaldsgården og en positiv effekt på bundlinjen. Endelig er det vigtigt, at vi recirkulerer de næringsstoffer der er i madaffaldet som fx kvælstof og fosfor, så de kommer tilbage til landbrugsjorden.

Når madaffaldet sorteres fra og afhentes bliver det på biogasanlæg genanvendt til biogas, biodiesel og gødning.

Hvis du ikke sorterer dit madaffald, så det i stedet havner i restaffald, ryger det til forbrænding. Selvom der er en energiudnyttelse i denne proces, er det ikke den bedste udnyttelse af ressourcerne, da det er langt bedre for klima og miljø at sortere dit affald, så det kan genanvendes.

I forbindelse med projektet Verdensmål i Værdikæden blev der udarbejdet en madaffaldsberegner for DRC og UN Global Compact Network Denmark. Madaffaldsberegneren blev udviklet af professor ved [SDU Life Cycle Engineering](#), Henrik Wenzel, med hjælp fra [Naboskab](#), [Biotrans](#) og [Daka ReFood](#) og var finansieret af Industriens Fond. [Her kan du ved at indtaste dit madaffald i kilo se miljøgevinsten ved at sortere madaffaldet til bioforgasning fremfor at sende det på forbrændingsanlæg som restaffald.](#)

MÅLING AF MADSPILD OG MADAFFALD

Der er fint at starte med at måle madaffaldet. Men vi skal gerne videre til næste niveau, hvor vi ikke blot skaber overblik over mængden af *madaffaldet*, men også over *madspildet*, og herunder hvilke varer der oftest ender som spild og hvorfor.

I 2019 blev Tænketaank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab – ONE\THIRD etableret som en selv-ejende institution under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Formålet er at styrke samarbejdet mellem fødevarekædens værdikædeled, så flest mulige aktører involveres i arbejdet med at forebygge madspild og fødevaretab.

Ifølge ONE\THIRD er årsagerne til madspild i vores branche særligt følgende:

- Overproduktion – bekymring for at løbe tør for de retter kunderne ønsker.
- Manglende lagerstyring, der bevirker at råvarer overskrider holdbarhedsdato.
- Menneskelige fejl - fx bliver sovsen for salt.
- Portioner er for store og gæsten kan ikke spise op.
- Råvaren udnyttes ikke fuldt ud.
- Fejl i forecasting – fx, hvis der ved arrangementer er lavet mad til flere end der reelt dukker op.

Flere leverandører tilbyder i dag hjælp til at måle og analysere madspildet. Sådanne data kan give indsigt i hvor spildet opstår, hvad der spildes, hvornår det spildes og ikke mindst hvad spildet koster på bundlinjen og pr. gæst. En viden der kan hjælpe jer med at tilrette menuer og indkøb og få styr på lagerbeholdning.



SÅDAN KOMMER DU I GANG

I projektet Verdensmål i Værdikæden blev der udover den nævnte guide om spild af madaffald også lavet en guide til mindre madspild i restaurationsbranchen. [Du kan downloade guiden her](#)

I guiden opstilles følgende tre trin for at reducere madspild:

Trin 1. Opstil en biospand i køkkenet – beslut jer for at få en biospand, som alle medarbejdere skal benytte. Bio spanden skal stå let tilgængeligt i køkkenet og alle medarbejdere skal informeres om at bruge den. Kig i den dagligt og tænk over hvordan I nedbringer mængden af madspild.

Trin 2. Få et bedre overblik over jeres madspild ved at opstille separate biospande i de forskellige områder såsom køkkenet, lager, køl og frys, produktionen, afrydning fra servering og gæster. Få hjælp til at måle jeres madspild, så I kan få rapportering, der viser fordeling af spild pr. dag, over tid, spild/pr. gæst og omkostninger ved spildet.

Trin 3. Overvej følgende spørgsmål for at nedbringe jeres madspild: Kan vores gæster lide vores mad? Planlægger vi vores menuer godt nok? Udnytter vi råvarerne i vores køkken godt nok? Har serveringerne den rette størrelse? Kan vi selv gøre mere for at reducere vores madspild?

Derudover kan I overveje følgende initiativer.

Overvej om jeres menukort kan gøres mere fleksibelt. Det giver bedre mulighed for at tage udgangspunkt i overskudsmad fra dagen før og for at købe ind ift. sæson og aktuelle udbud hos leverandørerne.

Skab overblik over hvilke råvarer der nærmer sig udløbsdato – fx ved at give dem en særlig placering i køleskabet eller på lageret. Overvej hvordan I kan bruge disse i tavleretter eller som en lille ekstra servering til gæsterne.

Involver medarbejderne i arbejdet med at reducere spildet. Opvasker, tjener og kok har ofte forskellige blik på, hvor der opstår madspild, og hvordan man kan arbejde med det. Sammen kan I identificere årsager og løsninger fx på et personalemøde.

Uddan jeres ansatte i at rådføre gæsterne om antal af retter, så spildet minimeres. Her kan være et dilemma mellem mersalg og madspild.

Gør tilbehørsportionerne mindre og tilbyd i stedet gæsten gratis genopfyldning. Det reducerer risikoen for tallerkenspild og giver ofte en bedre spiseoplevelse.

Forventningen om en fyldt brødkurv skaber meget spild. Kan I informere gæsterne om, at de er velkommen til at bede om mere brød fremfor at fylde brødkurven op så snart den er tom?

Tilbyd gæsterne en doggybag enten ved at have dem stående på bordene, eller ved at spørge gæsterne direkte om de ønsker resterne med hjem.

Sæt fokus på at bruge endnu flere restprodukter. Du kan fx hente inspiration til at bruge resterne ved at downloade [denne plakat](#).

Undersøg muligheden for at etablere egen urtehave tæt på jeres matrikel. Det giver helt friske krydderurter og mindre spild af disse.

Hvis I har buffet så lav portionsanretninger på buffeten. Det gør det lettere at anslå, hvor meget, der bliver spist, og I undgår at skulle kassere store mængder af rester fra fadene. Ved buffeter er det derudover værd at overveje om færre valgmuligheder, men til gengæld endnu lækre råvarer, både kan give glade gæster og reducere spildet.

Forsøg så vidt muligt at kigge både frem og tilbage i jeres værdikæde. Tal med jeres leverandører om hvilke råvarer det haster med at få afsat, og kig frem i værdikæden ved at undersøge hvem der kan aftage jeres restprodukter som fx juicepulp, brød eller kaffegrums.



CASE: VEJNING AF MADAFFALD I MADKLUBBEN

Som del af projektet Verdensmål i Værdikæden vejede man hos en af Madklubbens restauranter sit madaffald. Det øgede fokus på mængden af affald bevirkede, at der allerede efter 14 dage var røget 1/3 mindre i skraldespanden.

Det regnede de ud til at være 2 kr. pr. gæst. Med 1800 gæster om ugen i 52 uger om året svarer det til en besparelse, der nærmer sig 200.000 kr. årligt – og det var vel at mærke kun på en enkelt restaurant.

Her kan du se [en video om casen](#), hvor både Madklubben og Jespers Torvekøkken indgår.



CASE: RESTAURANT AMASS UPCYCLING AF RESTPRODUKTER

På restaurant Amass er ejer og chefkok, Matt Orlando og hans team, gået all in på upcycling. Restprodukter, der har mistet sin værdi i sin oprindelige form, får ny værdi som ingrediens i et nyt produkt. I samarbejde med det økologiske håndværksbageri Jalm&B og den ligeledes økologiske producent Hansens is, har de formået at lave en delikat is af de surdejsbrød, der ikke slipper gennem nåleøjet, fordi de er hævet for lidt eller for meget, har fået forkert farve eller på anden vis er blevet til overs. På den måde er tæt på 2 ton overskudsbrød blevet til ca. 90.000 ispinde.

Derudover er der stort fokus på at bruge rub og stub af råvarerne. Hos Amass forvandler køkkenet fx grøntsags- og frugtskind, frø samt urtestilke - til blandt andet krydderier, misos eller chips. Rester som mange ellers ville betragte som affald. Her findes der ikke biprodukter, kun et andet produkt, hvilket bl.a. har resulteret i at restauranten serverer nudler af trykkogte fiskeknogler.

De rester som ikke kan bruge i madlavningen bliver til kompost i restaurantens køkkenhave, mens fx fritureoli- en omdannes til biodiesel og biogas.

CASE: RESTAURANT HÆRVÆRKS FLEKSIBLE MENU REDUCERER MADSPILD

På restaurant Hærværk i Århus er menuen dynamisk, og du får først mulighed for at danne dig et overblik, når du sidder på restauranten og får maden serveret. Det giver køkkenet rammerne at ændre og tilpasse til perfektion i henhold til de råvarer, der er til rådighed.

Ejer Rune Lund Sørensen fortæller:

"Man må opdrage lidt på folk undervejs. Og det er jo svært, for når man går ud og spiser, så er det selvforskælelse, og så har man optjent retten til noget særligt. Vi prøver jo at gøre det på de punkter, hvor det er lettest for folk at tage det med hjem. Så når vi præsenterer konceptet for folk, så siger jeg vi har bestemt, hvad I skal have at spise, det har vi gjort ud fra en hel masse bestemte principper."

Principperne handler om udelukkende at servere mad med omtanke, og som minimum mad, der er økologisk.

"Hvad angår kødet, så kommer det altid fra et dyr, der har haft en funktion eller en rolle. Så står der ko på menuen, så er det enten fra naturpleje- eller malkeko. Nu er det jagtsæson, så nu kommer proteinet fra vildt – hvis vi da kan skaffe det. Og det samme med fisken, der skal være skånsomt fanget. Det betyder, at det skal være line, vod eller garnfanget. Og er der ikke noget af det på auktionen, så er det dejligt nemt, for så kan vi lave noget andet – vi har nemlig ikke lovet, at der skal være fisk på menuen. Det er jo den eneste måde, du kan efterleve de regler og normer, du sætter for dig selv - at acceptere, at der er de mængder, der er på marken, i skoven eller i havet."

Den tilgang er i høj grad med til at mindske restaurantens madspild. For ved at have en fleksibel menu kan køkkenet bruge hvad der er, og derefter skifte til en anden råvare:

"For nogle kokke, der kommer og arbejder her, er det usandsynligt svært ikke at vide, hvad vi skal lave i næste uge. Eller at få at vide, at der kun kommer syv selleri, fordi det er det, der er tilbage på marken, så vi skal til at lave noget andet. Men jeg stoler på håndværket og på de folk, jeg har gående her. Det er et håndværk og en fireårig uddannelse. Du åbner den køleboks og kører de syv selleri og så får resten af restauranten noget andet - det er du uddannet til."



CASE: BUDDHA BOWL PROJECT OG MADSPILD

Hos The Buddha Bowl Project i Vejle har ejer Lars Berggreen siden restaurantens spæde begyndelse, tænkt den grønne agenda ind i alle aspekter af forretningen – lige fra møblementet til håndteringen af restaurantens madspild. Det har medført, at restauranten i 2021 blev certificeret med ReFood mærket, som bevis på at der arbejdes med diverse madspildsinitiativer og at madaffaldet bliver afhentet og genanvendt.

Personalet har flere gange oplevet, at gæsterne spørger ind til netop ReFood mærket, fordi logoet både er at finde på restaurantens menukort, på montren foran køkkenet og på The Buddha Bowl Projects hjemmeside. ReFood diplommet er ligeledes at finde i hovedindgangen og i restaurantens spiseområde, så gæsterne tydeligt kan se, hvilke madspildsindsatser restauranten har i fokus. Foruden ReFood mærket er The Buddha Bowl Project blandt andet certificeret med Svanemærket, Det Økologiske Spisemærke og FSC-mærket, der alle er tydeligt til stede i restauranten.

Når The Buddha Bowl Project er certificeret med ReFood mærket tilslutter de sig ligeledes nogle selvvalgte madspildsinitiativer. Som en central del af arbejdet med at mindske madspild, donerer restauranten overskydende mad, *"Vores Køkkenchef bruger overskydende råvarer såsom broccoli eller blomkål til lækre supper, der bliver hentet af Blå Kors eller Café Parasollen. På den måde kan vi udnytte råvarerne bedst muligt og samtidig går maden til dem, som har brug for den"*, fortæller Lars Berggreen.

Skulle det alligevel ske, at restauranten har madrester til overs, har de en ordning hos Daka ReFood, der afhenter og genanvender madresterne. Fordi madaffaldet fra The Buddha Bowl Project sendes til bioforgasning fremfor forbrændingsanlæg kan affaldet i en gennemsnitlig uge i 2022 være med til at opvarme en husstand i 5 dage og gøde 180 kg gulerødder, samtidig med at det sparer atmosfæren for 35 kg CO₂.

"Vores slogan er 'It's a lifestyle'. Hvis vi alle gør bare en lille smule, så har det faktisk en kæmpe effekt. Det lyder som en kliche, men det er sådan, det er", understreger Lars Berggreen, der ikke er i tvivl om, at hele restaurationsbranchen med tiden bliver nødt til at sætte sig ind i den grønne dagsorden, *"Det bliver mere reglen end undtagelsen. Det er fremtiden og det er det kunderne vil have"*, siger han.



CASE: COMWELL HOTELS ARBEJDE MED MADSPILD

Comwell er en hotelkæde bestående af 16 hoteller i Danmark og to i Sverige. I Comwell's restauranter arbejdes med alle aspekter af måltider: morgenmad, buffeter, a la carte, selskaber, store møder og konferencer. Man har arbejdet med madspild siden 2015. De primære kilder til madspild er buffeterne, da alt der ikke spises, skal smides ud. En anden central kilde til madspild er produktionen, når man fx ikke får udnyttet hele råvaren. Tidligere blev der smidt store mængder af mad i skraldespanden, når en buffet blev ryddet.

Comwell har gennem flere år brugt FoodWaste systemet fra eSmiley på tværs af hotellerne. Det gør det muligt at sammenligne data hotellerne i mellem og lære af hinanden. Hvis et hotel fx har meget lavt madspild, så kan de øvrige hoteller tage ved lære af de initiativer som pågældende hotel gør brug af. Tidligere blev madspildet målt via et Excelark, men udfordringen var, at det ikke var muligt at benchmarke med de andre hoteller.

[De initiativer Comwells hoteller har sat i gang for at reducere madspildet er bl.a. følgende:](#)

Fleksibel menuplanlægning og indkøb: Menuerne er ikke faste, som de var tidligere. Det betyder, at hvis køkkenet har noget i overskud, så er det muligt at tilføje det i buffeten eller bruge i produktionen en anden dag. På denne måde gives gode madrester et nyt liv og det er en effektiv måde at styre sit lager på. Comwell har også fået en fleksibel tilgang til indkøb – dvs. at hvis der kommer et stort parti hjem af fx asparges, så kan asparges let integreres i menuen, og dermed sikres at alt bliver anvendt.

Samarbejde med leverandører: Comwell er løbende i dialog med sine leverandører i forhold til om de har noget i overskud fx et for stort parti kantareller. I så fald, tager de gerne imod dem og ændrer i menuen eller tænker i forråd og øget holdbarhed ved fx at lave syltede kantareller.

Egen urtehave: Comwell Copenhagen Portside har egen produktion af krydderurter i form af en urtehave, der er placeret på toppen af bygningen. Medarbejderne kan dermed selv gå op og plukke friske krydderurter. Tidligere, når fx mynte blev leveret, så blev det meget hurtigt brunt og måtte kasseres.

Portionering i morgenmadsbuffeten: I dag portionsanrettes alt på buffeten – selv en skive skinke er portioneret i små skåle. På denne måde kan køkkenet bedre styre hvor meget gæsterne spiser og dermed mindskes risikoen for overfyldte tallerkner, der ikke spises op. Tidligere anrettede man på store fade, som var fyldt godt op, og alt der ikke blev spist måtte kasseres.

Overskudsvarer/rester gives et nyt liv: Comwell arbejder meget med at få fuld udnyttelse af råvarerne - hvad kan den overskydende råvare bruges til? 'Madspildsspanden' anvendes som grundlag for dialog og inspiration til nye retter. Fx omdannes overskydende rugbrød til mysli, overskudsbrød anvendes til surdej til nye boller, tatar eller gryderetter laves af mørbradspidser eller bimørbard efter afpudsning af kød.

[Her kan du se en video](#) med køkkenchef Rasmus Rasmussen fra Comwell Copenhagen Portside. Han fortæller, at de siden de startede målingerne har nedbragt deres madspild med 20-30%.

LEVERANDØRLISTE

Eksempler på leverandører af løsninger.

DAKA ReFood

Daka ReFood servicerer dig med rene beholdere, som du frasorterer henholdsvis madaffald og brugt fritureolie i. Daka ReFood ombytter de fyldte beholdere til rene beholdere efter aftale med dig. Det sikrer høj hygiejne og giver bedre arbejdsmiljø. De renvaskede beholdere giver desuden bedre beskyttelse mod skadedyr og lugtgener i affaldsområdet.

Madaffaldet bliver recirkuleret til grøn energi, gødning og biodiesel. En gennemsnitlig beholder med madaffald indeholder næringsstoffer nok til at gøde 101 kg gulerødder, opvarme en husstand i 2,45 dage og giver en CO₂-fortrængning på 19,5 kg. Så der er al mulig god grund til at gøre en indsats.

Alene det at frasortere madaffaldet har i sig selv en madspildsreducerende effekt. Når I ser, hvad der ligger af madaffald, giver det inspiration til at udnytte affaldet på nye måder - det betyder mindre madaffald og en tilhørende bedre bundlinje. I gennemsnit reducerer nye kunder, der ikke har sorteret deres madaffald før op til 16% på deres madaffald.

Madaffald er en af de lovpligtige fraktioner, som har et stort genanvendelsespotentiale. Den afhentede mængde skal dokumenteres. Med en ReFood-ordning imødekommer I både krav om sortering, genanvendelse og dokumentation.

[Læs mere om Daka ReFood her og se deres værktøjskasse](#)

[Eller se deres lille video om kravet om sortering og dokumentation af madaffald](#)



BIOTRANS

Biotrans specialiserer sig i en cirkulær totalløsning inden for håndtering og genanvendelse af organisk affald. Systemet består af en stærk og driftssikker biokværn til køkkenet, som via tryk pumper den kværnede biomasse til en opsamlingstank. Kværnen fjerner hurtigt og effektivt madaffaldet, som opsamles centralt i tanken, hvorfra det transporteres til nærmeste biogasanlæg. Selve opsamlingstanken tilpasses de lokale forhold med udgangspunkt i plads og mængder af madaffald.

Vidt forskellige virksomheder og brancher opnår mange fordele ved at bruge systemet i deres daglige køkkendrift. Konceptet er enkelt og bygger på den ovennævnte totalløsning, der tilgodeser et bedre arbejdsmiljø, enklere arbejdsgange og en økonomisk fordelagtig håndtering af affaldet.

I dag benyttes systemet fx af institutioner, hospitaler, hoteller, restauranter og kantiner, både små til store virksomheder, da det kan tilpasses kundens behov.

[Du kan læse mere om Biotrans her](#)

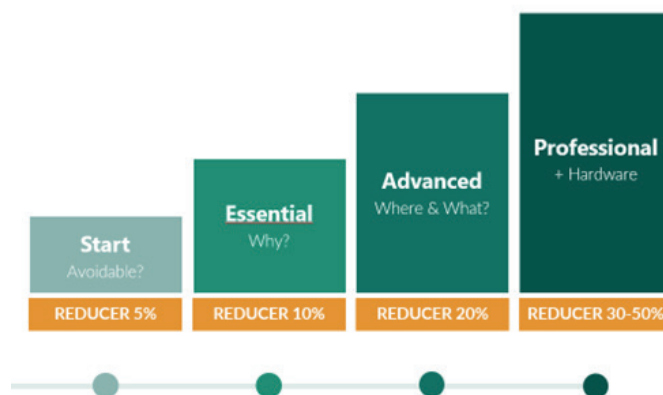
[Og se en lille video om Hotel Nyborg Strands brug af Biotrans her](#)



eSMILEY

eSmiley's værktøj til måling af madspild hedder FoodWaste. Det er et enkelt digitalt værktøj, der hjælper dig med at måle og reducere dit madspild. Du kan både måle med og uden eSmileys vægt, men du indtaster kilo i FoodWaste app'en og registrer madspildet med få klik. Al data gemmes i dit system og giver dig overblik over, hvor du kan skabe størst mulig effekt med mindst mulig indsats.

Foodwaste er målrettet restauranter, cafeer, hoteller, kantiner m.fl. og er både velegnet til virksomheder med mange lokationer samt enkeltstående lokationer. Da systemet kan tilpasses det niveau, du ønsker at registrere madspild på, er det velegnet til alle køkkentyper i alle størrelser. Nedenstående model illustrerer, hvordan Foodwaste 4All både tilbyder flere niveauer, og at køkkenet kan sikre løbende udvikling.



Reduktionspotentialerne er store, når du måler dit madspild. eSmileys kunder erfarer, at jo mere køkkenet måler, jo mere madspild nedbringer de. Men udgangspunktet er forskelligt fra køkkenet til køkkenet afhængigt af hvor meget fokus der tidligere har været på at nedbringe madspildet. Uanset udgangspunkt er det dog tydeligt, at alle har et reduktionspotentiale.

[Du kan læse mere om Foodwaste her](#) og [se en video om systemet her](#)

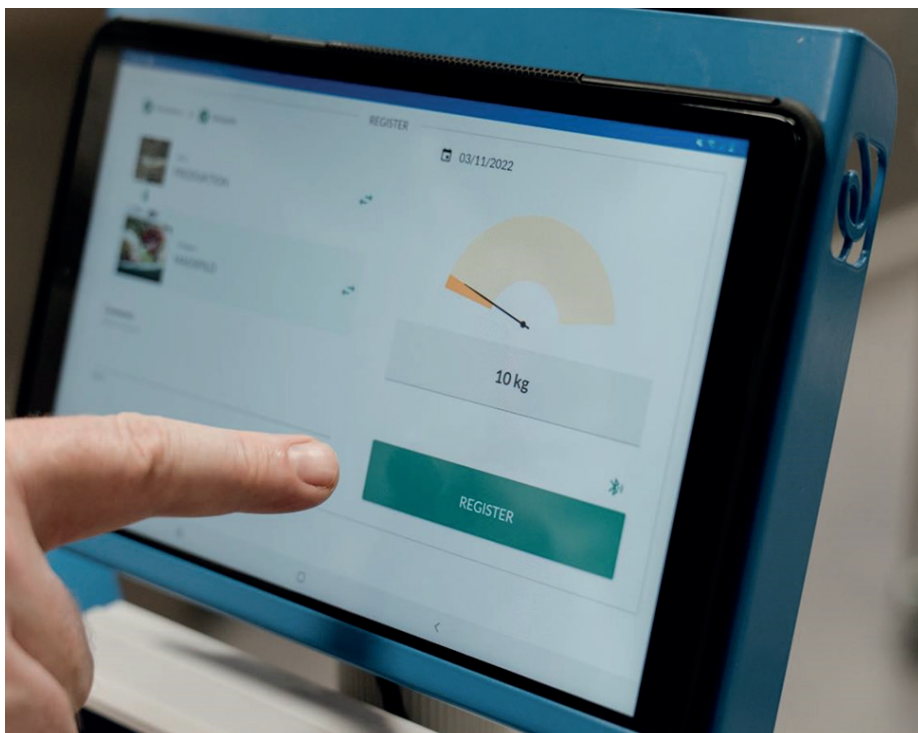


Foto 1: Foodwaste Professional hvor løsningen inkluderer vægt og tablet.

Foto 2: Illustration af hvordan der tastes ind i Foodwaste på tablet.

FoodOp

FoodOp hjælper professionelle køkkener med automatisk at måle antal spisende gæster og hvor meget, der bliver spist, så man kan købe smartere ind. FoodOp er særligt egnet til buffeter og til køkkener, der laver mad til mange mennesker såsom hoteller, conferencecentre, medarbejderkantiner, produktionskøkkener og offentlige køkkener.

Ved at placere digitale vægte under alle fade og organiske skraldespande indsamler platformen data på, hvor meget der bliver taget og spildt for hver ret.

Indsigterne føres automatisk ind i FoodOps menuplanlægningsmodul, som bl.a. kan hjælpe med mængdeforslag, CO2 estimation på dine menuer og foreslå retter som medarbejderne kan lide. Denne indsigt fås kun ved at have overblik over, hvad der er spist og spildt i løbet af en servering.

Ved brug af FoodOp kan I typisk reducere råvareforbruget 6-15% og CO2-aftrykket med op til 30%.

Løsningen bliver i dag bl.a. brugt hos Madklubben, Coloplast, A.P. Møller-Mærsk og Københavns Kommune.

[Her kan du se en video om hvordan Foodop fungerer i en kantine.](#) [Du kan læse mere her](#)



KLS PUREPRINTS "TREATBOX"

KLS PurePrint har i samarbejde med Refood-mærket tilbage i 2017, udviklet en doggybag kaldet Treatboxen, der bruges til at få rester med hjem fra besøg på spisesteder. Ved at gøre det nemt for gæsten at få eventuelle rester med hjem, giver I både en ekstra service samtidig med at I reducerer madspildet.

Treatbox-emballagen er lavet helt uden brug af plastic, fluorstoffer eller andre skadelige kemikalier og er biologisk nedbrydelig. Den er let at håndtere og optager ikke unødvendig plads, da den leveres sammenklappet. Treatboxen kan stå i en holder på bordene eller udleveres af personalet til gæsterne ved bordet. Den er nem at folde via den simple påtrykte vejledning.

[Du kan læse mere om Treatboxen her, hvor du også kan se en lille video om den](#)



Her kan du læse mere om reduktion af madspild i vores branche:

Planmiljø (i dag Norion) udarbejdede for UN Global Compact Network Denmark, DRC, REGA og Industriens Fond i projektet Verdensmål i Værdikæden publikationen [Madspild i restaurationsbranchen 2020 – en madspildsmåling](#)

One/Third: [Forebyggelse og reduktion af madspild - Tiltag og værktøjer, der anvendes i danske virksomheder på tværs af fødevarerektoren](#)

Dette inspirationskatalog er udarbejdet af Danmarks Restauranter og Cafeer (DRC).

Inspirationskataloget er støttet af Dansk Cater og Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse i regi af projektet; Restore Restaurants.



Danmarks
Erhvervsfremmebestyrelse

